

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

⑪ N° de publication :

2 383 608

(A n'utiliser que pour les
commandes de reproduction).

A1

**DEMANDE
DE BREVET D'INVENTION**

⑫

N° 77 07769

⑭

Crêpe fourrée panée.

⑮

Classification internationale (Int. Cl.²). A 21 D 13/08.

⑯

Date de dépôt 14 mars 1977, à 10 h 40 mn.

⑰

⑱

⑲

Priorité revendiquée :

⑳

Date de la mise à la disposition du
public de la demande

B.O.P.I. — «Listes» n. 41 du 13-10-1978.

㉑

Déposant : BULEON Jean-Claude, résidant en France.

㉒

Invention de :

㉓

Titulaire : *Idem* ㉑

㉔

Mandataire :

DESCRIPTION

La présente invention concerne la fabrication d'un produit alimentaire du type crêpe fourrée.

- 5 Actuellement sur le marché, je n'ai vu aucune crêpe pliée de cette façon. En général, elles sont roulées sans pliage ou pliées sans roulage. Je n'en connais pas qui soient trempées dans une anglaise ou produit ayant le même résultat et qui soient panées (chapelure ou produit similaire)
- 10 Cette solution permet de faire supporter à la crêpe une chaleur de 150° et plus sans qu'elle n'éclate et sans que le produit de garniture ne s'en échappe d'où sa facilité d'utilisation en particulier en friture.

1ère opération

- Prendre une crêpe (1) dans le centre on met le produit de garniture
- On plie deux côtés qui sont face à face, puis le troisième côté
- 15 - On roule la crêpe au trois quart
- On badigeonne le côté restant avec du jaune d'oeuf (2) cette opération pourra se faire avant de rouler la crêpe
- On finit de rouler la crêpe en pressant le côté badigeonné au reste de la crêpe pour le faire coller
- 20 - La crêpe ainsi roulée est bien fermée et peut résister à la chaleur, sans éclater et sans que le produit ne s'en échappe

2ème opération

- On trempe la crêpe dans les blancs d'oeufs battus ou oeufs battus (3)
- On roule cette crêpe dans la chapelure ou la panure
- 25 - La crêpe est terminée (4)
- En roulant la crêpe de cette façon et en la panant elle peut supporter une chaleur d'au moins 150° à la friture ou au four.

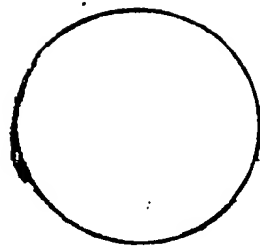
- 30 (1) Cette crêpe pourra être faite à la farine de blé noir ou de froment et de toutes formes (ronde-carrée-ovale)
- (2) on pourra employer n'importe quel produit ayant le même résultat
- (3) les oeufs ou blancs d'oeufs pourront être remplacés par un produit similaire ayant le même effet
- 35 (4) cette méthode est artisanale et manuelle à l'échelon industriel. On pourra la remplacer par une machine en ayant les mêmes résultats.

REVENDICATIONS

- 1 - Procédé de fabrication d'une crêpe roulée, fourrée, et panée de forme
ronde, carrée ou ovale
Caractérisé par le système de pliage et le trempage dans l'anglaise et
5 le panage, elle peut ainsi supporter une chaleur de 150° et plus
- 2 - Procédé selon revendication 1
caractérisé par le pliage de 3 côtés de la crêpe (celle-ci ayant en
son centre une garniture)
- 3 - Procédé selon revendication 1
10 caractérisé par le roulage et le collage de cette crêpe
- 4 - Procédé selon revendication 1
caractérisé par le trempage dans anglaise ou produit ayant le même
résultat
- 5 - Procédé selon revendication 1
15 caractérisé par le panage dans chapelure ou produit ayant le même
résultat.

PL unique

Fig 1



CRÊPE



Fig 2

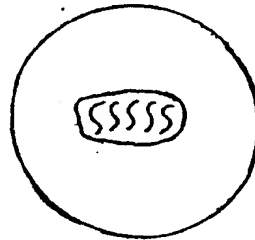
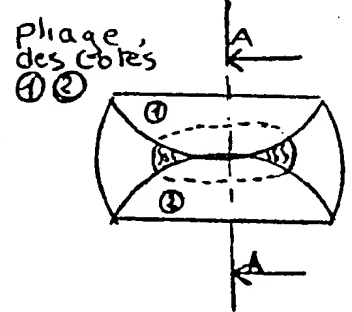
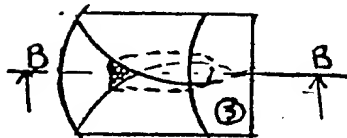


Fig 3

Fig 4
Pliage du côté ③

Coupe BB

Fig 5
Roulage crêpe
section
BBFig 6
crêpe Roulée

Coupe C

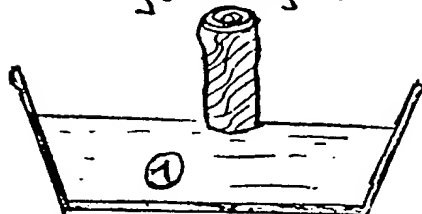
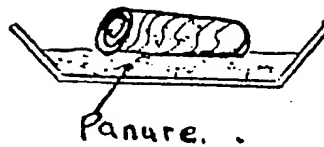
Fig 7
TREMPAGE dans.
① l'anglaise et
égouttage.Fig 8
Roulage dans
la panure

Fig 9 -

crêpe
terminée.